'Whisky Mania', il nuovo libro di Franco Gasparri fa il punto sul distillato (da solo e in pairing)

202502111157389fotodicontesto-f0fa75f2

Una passione, quella di Franco Gasparri - grande conoscitore, Master Ambassador per United Distillers (Diageo), maestro riconosciuto del whisky, come lo definisce nell'introduzione il giornalista Marco Cremonesi, anch'egli esperto in materia - che si fa libro. Si intitola **Whisky Mania. L'affascinante viaggio di un distillato dalla Scozia all'Italia** (Trenta Editore) l'ultima fatica di Gasparri dove si fa il punto sullo stato dell'arte del whisky, ripercorrendone storia, tecniche di produzione, di degustazione e abbinamenti con tre proposte di menu, coinvolgendo i lettori, professionisti, estimatori, appassionati e neofiti, con l' esperienze in trent'anni di attività, da barman negli anni '80 a Milano e Cortina, Londra e New York ad appassionato e poi conoscitore di whisky visita le distillerie in Scozia e un po' ovunque.

Nominato nel 2010 The Keeper of the Quaitch, prestigioso riconoscimento scozzese per l'eccezionale impegno nell'industria dello Scotch Whisky, crea **nel 2021 la linea di Bottiglie di Single Malt Scotch Whisky da lui selezionate, The Art Collection**. Significativo il momento in cui presenta questo libro, un periodo di grande effervescenza e fulgore del comparto dei distillati e del bere miscelato. Un viaggio il suo nelle origini del Whisky che parte dalla Scozia passa in Irlanda attraversa l'Oceano per arrivare negli Stati Uniti e in Canada fino al Giappone e portare il discorso sul whisky italiano, contribuendo all'evoluzione di questo mondo grazie anche agli accostamenti che consiglia.

Oltre alla pubblicazione, attraverso che tipo di comunicazione arriva al pubblico e ai giovani in particolare l'appeal di questo distillato, (secondo per richiesta e vendite solo al gin che furoreggia in questi tempi)?. «*In eventi e presentazioni come questa in cui, oltre a far conoscere le sue principali caratteristiche, lo si fa degustare spiegando origini, tipologie e abbinamenti* - risponde Gasparri -. *Fino a pochi anni fa il whisky si conosceva attraverso le verticali, in cui si accompagnava ad assaggi basici (con pane e grissini), poi si è passati a vere e proprie cene, o a degustazioni*

guidate come quella del ristorante PetBeef di Milano (Pit è il dispositivo dove cuocere a fiamma viva) dallo chef Giulio Bisogni e da sua moglie Lucia d'Adda, che hanno ospitato l'evento di presentazione di questo libro, in cui vari distillati, Scotch Whisky, Irish Whiskey, Bourbon americani, whisky giapponesi e italiani, sono stati abbinati a differenti portate e commentati nello specifico».

CONDIVISIONE DI EMOZIONI CULTURALI E GUSTATIVE

Per fare conoscere il whisky, spiegarne origini e varietà e valorizzarle esiste però anche un altro metodo. «*Serve proporre accostamenti con determinati cibi che reggano la struttura di questo distillato massimizzando l'esperienza conoscitiva e sensoriale*», prosegue Gasparri che è stato protagonista, insieme allo chef Giulio Bisogni, di una recente presentazione avvenuta a Milano presso **PitBeef,** ristorante di carne specializzato in abbinamenti con il whisky.

Dopo un cocktail di benvenuto - un Bourbon Tonic (Remus Whiskey) - durante la serata sono stati offerti tre assaggi: un **Crostino con lardo di Wagyu & Sasayaki Malt Whisky (di Sake Company), la Bavetta di Black Angus & Single Cask Caol Ila Torbato (di The Art Collection); e per finire, una Torta al cioccolato fondente & Sole The Italian Malt Whisky (Puni)**. Nel primo caso il lardo di Wagyu viene accostato a un whisky giapponese: «*Qui l'incontro tra distillato che sgrassa la carne grassa del lardo è ideale e va gustato* – spiega chef Bisogni - *come fosse una salsa aggiunta, gustando un pezzetto di carne e una goccia di whisky. In questo modo si tiene sotto controllo la nota alcolica e si dà spazio alla degustazione*».

Tra una portata e l'altra Gasparri ha poi insegnato **come degustare il whisky**. Prima portando il bicchiere al naso e cogliendo le note aromatiche, poi valutando la nota gustativa tenendone sulla lingua una goccia per dieci secondi: in questo assaggio si nota anche la struttura. Infine, occorre aggiungere anche un tocco di acqua che va ad aprire le note aromatiche.

Si passa poi alla **seconda portata di carne grigliata**: «*La bavetta di Black Angus è un taglio sopra il diaframma molto saporito*», illustra lo chef. «*Questo* - aggiunge l'esperto di whisky – *si accompagna a una delle mie bottiglie di The Art Collection, è un Single Cask Caol Ila Torbato che presenta note aromatiche leggermente affumicate dovute ai 10 anni di invecchiamento in botti di rovere, note che si legano bene con la cottura della bavetta*».

Chiude la degustazione **un tortino al cioccolato fondente abbinato a un whisky italiano**, un fenomeno recente per produzione e diffusione che sta riscuotendo più che positivi riscontri, Sole The Italian Malt Whisky invecchiato 4 anni, il cui aroma è un mix di note fruttate e miele, vaniglia e agrumi.

Non a caso, il gusto di miele si mischia a note fruttate, di caramello e di spezie che ben si sposano con il cioccolato. «*Questo perché il whisky si esalta con il fondente dal 50% in su, l'ideale è con un 65% che ha struttura e carattere*», conclude Gasparri.

Emanuela Balestrino

IL LIBRO IN PILLOLE

Franco Gasparri, Whisky Mania L'affascinante viaggio di un distillato dalla Scozia all'Italia

Trenta Editore

Dimensioni: 15X21 cm

Numero pagine: 176

Prezzo 20 €

Anno di pubblicazione 2024

Lingua: italiano